

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.11.23

Согласовано  
Директор школы № 136

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак (5-11 кл) платный льготный</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	99,0	0,20	10,90	0,20	0,00
Плов из говядины	200	309,0	12,70	12,80	36,00	3,00
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,20
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>646,0</b>	<b>17,70</b>	<b>26,1</b>	<b>85,2</b>	<b>7,20</b>
<b>Обед (5-11 кл) платный льготный</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,80	4,80	21,60	1,80
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,00
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,80
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,60	0,90	25,70	2,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		<b>746,0</b>	<b>39,2</b>	<b>29,1</b>	<b>95,1</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник (5-11 кл) платный льготный</b>						
Пирожок печеный с курицей, капустой	75	160,0	8,80	5,60	18,60	1,50
Компот из груши	200	58,0	0,20	0,10	14,00	1,20
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>218,0</b>	<b>9,3</b>	<b>6,1</b>	<b>31,3</b>	<b>2,6</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулятор

Косолапова В.Ф.

Директор по  
производству  
Корнева  
Е.И.

\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть